



Organisation Africaine de  
la Propriété Intellectuelle

**Rapport de la mission auprès des acteurs du café du Mont Ziama  
et d'autres acteurs de produits guinéens candidats à la reconnaissance  
en Indication Géographique**  
(Du 16 au 26 août 2010)

**Présenté par :**

- Kpohomou Cécé, Chargé de Programme
- Bernard Bridier, Cirad

---

**Projet de mise en place des Indications Géographiques dans les  
Etats membres de l'OAPI (PAMPIG)**

Convention Czz6700 01

## Liste des sigles et acronymes

|         |  |
|---------|--|
| AFD     | Agence Française de Développement  |
| ANPROCA | Agence Nationale de Promotion Rurale et Agricole                                   |
| CIRAD   | Centre International de Coopération en Recherche Agronomique pour le Développement |
| CRAS    | Centre de Recherche Agronomique de Sérédou   |
| FIDA    | Fonds international de développement agricole                                      |
| FAO     | Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture                |
| FOPBG   | Fédération des Organisations Paysannes de la Basse Guinée                          |
| FNPCCG  | Fédération Nationale des Planteurs de café et de Cacao de Guinée                   |
| FPF     | Fédération des paysans du Fouta Djallon  |
| IG      | Indication Géographique  |
| IRAB    | Institut de Recherche Agronomique de Bareing                                       |
| IRAG    | Institut de Recherche Agronomique de Guinée  |
| LPDA    | Lettre de Politique de Développement Agricole                                      |
| OAPI    | Organisation Africaine de la Propriété Intellectuelle                              |
| PAMPIG  | Projet d'Appui à la mise en place des Indications Géographiques                    |
| PNAAFA  | Programme National d'Appui aux Acteurs des Filières Agricoles                      |
| PNDA    | Programme National de Développement Agricole                                       |
| PNUD    | Programme des Nations Unies pour le Développement                                  |
| RC2     | Projet de Relance de la caféiculture   |
| SNL     | Structure Nationale de Liaison   |
| SNPRV   | Service National de la Promotion Rurale et de la Vulgarisation Agricole            |
| SIG     | Système d'Information Géographique   |
| SPI     | Service de la Propriété Industrielle   |
| UE      | Union Européenne   |

Dans le cadre de la mise en œuvre de la phase opérationnelle du projet d'appui à la mise en place des Indications Géographiques (PAMPIG) dans les Etats membres de l'Organisation Africaine de la Propriété Intellectuelle (OAPI), une mission d'appui de l'OAPI s'est rendue, auprès des acteurs du café du Mont Ziamà à Macenta (Autorités nationales, locales, producteurs, négociants, commerçants et conditionneurs etc.), ainsi qu'auprès des acteurs d'autres produits guinéens, susceptibles d'être candidats à la reconnaissance en Indication Géographique, du 16 au 27 août 2010.

La mission était composée de :

M. Cécé Kpohomou, Responsable du PAMPIG, OAPI ;  
M. Bernard Bridier, Assistant technique du PAMPIG, CIRAD.

Les objectifs visés par la mission étaient de :

1. Prendre contact avec les Autorités à propos de la structuration d'un dispositif national (Comité national, bureau des IG...) ;
2. Contribuer au renforcement des capacités des acteurs nationaux (concept des Indications Géographiques, présentation du plan d'action du PAMPIG et du niveau de sa mise en œuvre) ;
3. Identifier les acteurs de la filière « café du Mont Ziamà », faire un diagnostic de la filière et valider avec eux un plan d'action pour la reconnaissance de ce produit pilote en indication Géographique ;
4. Organiser une prise de contact avec les acteurs des autres produits susceptibles d'être candidats à la reconnaissance en indication Géographique : piment de Mamou, pomme de terre « Belle du Fouta Djallon », le fonio, le sel cristallin du littoral, et le riz de mangrove.

L'organisation et la préparation de la mission étaient assurées par le Service National de la Propriété Industrielle (SPI), Structure Nationale de Liaison avec l'OAPI (SNL/OAPI), et l'Institut de Recherche Agronomique de Guinée (IRAG).

Le programme de la mission a été le suivant :

#### **Mardi 17 août**

- |            |  |
|------------|--|
| Matin      | • Entretien avec le point focal,<br>• Visite de courtoisie au Cabinet du Ministre de l'Industrie |
| Après-midi | • Séance de travail avec les acteurs nationaux (renforcement des capacités).                     |

#### **Mercredi 18 août**

- Voyage sur Macenta. La mission était accompagnée de :
  - Mme. Sanoussi née Marie Antoinette Haba, Chef de la Division Coopération et Valorisation de l'IRAG, Point focal des Indications Géographiques ;

- M. Guilavogui Siba , Service National de la Propriété Industrielle, (SNL/OAPI).

#### Jeudi 19 août

- Matin • Visite de courtoisie à Monsieur le Secrétaire Général chargé de la décentralisation de la Préfecture de Macenta, représentant Monsieur le Préfet.
- Après midi Réunion avec ANPROCA (Agence Nationale de Promotion Rurale et de Conseil Agricole).

#### Vendredi 20 août

- Matin • Visite du centre de production de matériel végétal de la Fédération Nationale des Producteurs de café et cacao de Guinée (FNPCCG). Ce centre a vu le jour dans le cadre du RC2 (Projet de Relance de la Culture du Café) sur financement de l'Agence Française de Développement (AFD) de 1987 à 2000. Le projet RC2 avec l'appui du CRAS (Centre de Recherche Agronomique de Sérédou), a travaillé sur l'expérimentation des clones introduits de la Côte d'Ivoire et du Togo. La recherche a permis de sélectionner sur la base d'une compétition desdits clones, cinq qui s'adaptent mieux aux conditions climatiques de la région forestière notamment, la zone du Mont Ziama. Ces clones associés aux clones locaux constituent aujourd'hui la réserve de base en matière de production de café dans la région.
- Après midi • Rencontre avec les producteurs du café du village de Sekémè

#### Samedi 21 août

- Matin • Rencontre avec les négociants, collecteurs, commerçants et les cadres des Directions Préfectorales de l'Agriculture et du Commerce de Macenta ainsi que le service du crédit rural de Macenta.
- Après midi • Rencontre avec les membres de la coopérative Woko et les autres acteurs.

#### Dimanche 22 août

- Matin • Réunion de travail avec le Centre de Recherche Agronomique de Sérédou.
- Après midi • Restitution de la mission à Macenta, présentation du

projet de plan d'action et départ pour Mamou.

**Lundi 23 août**

- Réunion de travail avec les producteurs du piment de Mamou.

**Mardi 24 août**

- Réunion de travail avec la Fédération des Paysans du Fouta Djallon (FPF), à Timbi Madina.
- Réunion de travail avec l'Institut de Recherche Agronomique de Baring (IRAB).

**Mercredi 25 août**

- |            |  |
|------------|--|
| Matin      | • Compte rendu au Ministre de l'Industrie              |
| Après midi | • Compte rendu au Cabinet du Ministre de l'Agriculture |

**Jeudi 26 août**

- |            |   |
|------------|---|
| Matin      | • Restitution au Directeur Général de l'Institut de Recherche Agronomique de Guinée (IRAG) ;  |
|            | • Réunion de travail avec les producteurs du riz de mangrove à Dubréka.   |
| Après midi | • Séance de travail à l'AFD Conakry. Les autres acteurs tels que : Le FIDA, la FAO, le PNUD, l'UE ,n'ont pu être visités par faute de temps. Toutefois, des recommandations ont été faites aux Autorités dans le sens d'un développement de relation sur le plan des IG avec ces représentations respectives. |

**Vendredi 27 août**

- |            |  |
|------------|--|
| Matin      | • Travaux de restitution avec les acteurs dans la salle de conférence du Ministère de l'Industrie. |
| Après midi | • Fin de la mission  |

## **1. Structuration du dispositif national de reconnaissance des IG**

Le matin du 17 août, la mission a présenté au point focal et au Cabinet du Ministre de l'industrie, les objectifs de la mission et le plan d'action du projet. Cet entretien a permis de préciser les activités prévues par le projet.

Les Autorités tout en remerciant l'OAPI ont promis de concourir à la réussite du projet et à cet effet restent entièrement disponibles.

Dans l'après midi, la mission a eu une séance de travail avec les acteurs nationaux. A cette occasion elle a présenté les principes généraux de l'Indication Géographique et un résumé du plan d'action du projet.

Les participants ont montré un réel intérêt pour les Indications Géographiques (IG) et souhaité une information régulière sur l'avancée du projet.

### **Les opérateurs du dispositif national**

Les Autorités (Ministres de tutelle) ont été sensibilisées sur l'intérêt de la reconnaissance des produits locaux en Indications géographiques dans le pays. Les Ministères concernés sont en premier lieu le Ministère du Commerce, de l'Industrie et des PME, tutelle du Service national de la propriété industrielle, le Ministère de l'Agriculture pour les produits agricoles non transformés et d'autres qui seront identifiés avec l'apparition d'autres produits nouveaux non encore identifiés.

A noter que les produits successibles à la reconnaissance en l'IG, suivant la définition de l'annexe VI de l'Accord de Bangui révisé sont : les produits naturels, agricoles, artisanaux ou industriels, ce qui impliquera à la longue, les Ministères de l'Artisanat, de l'Elevage, de l'Environnement, des Eaux et Forêts, de la Culture et des Arts etc., suivant les produits concernés.

En effet, dans le processus de la reconnaissance des IG, les Ministères techniques sont généralement sollicités pour assister les producteurs à instruire leur dossier et pour juger « au fond » de la légitimité du signe officiel de qualité « IG »

Actuellement, les principales forces impliquées sont :

- le service national de la propriété industrielle, (SNL/OAPI) ;
- le point focal IG du Ministère de l'Agriculture, basé à l'Institut de Recherche Agronomique de Guinée (IRAG).

Pour l'instant, il n'existe pas de bureau de certification agréé en Guinée, car le pays pour le moment ne dispose pas de dispositif d'accréditation. Les seuls bureaux de certification existants sont d'origine étrangère, avec une accréditation dans leur pays d'origine.

### **Le comité national de reconnaissance des IG**

Nous avons discuté le projet d'arrêté en cours de rédaction. En l'état, celui-ci prévoit la mise en place d'un seul comité national pour statuer sur tous les types de produits. La mission a pu remarquer le nombre élevé de personnes qualifiées nécessaires et qui

risquent de ne pas être intéressées aux produits hors de leur champ de compétence. D'autre part, il apparaît nécessaire de clarifier le mandat de chacun des opérateurs dans la reconnaissance des IG pour éviter tout conflit institutionnel.

La mission peut faire la proposition suivante dont la faisabilité reste à discuter :

- L'institut de la propriété industrielle (ici SNL) garde la maîtrise d'œuvre de la procédure (organisation formelle, procédures...) ;
- elle donne délégation à une commission réunie sous l'égide du Ministère compétent pour juger sur le fond : Définition du produit, délimitation, cahier des charges, et plan de contrôle...Ainsi délégation est donnée au Ministère de l'Agriculture pour les produits agricoles (et agro-alimentaires), au Ministère de l'Industrie pour les industriels... Les commissions seraient plus nombreuses mais moins lourdes et plus spécialisées.

Pour l'accomplissement de ses missions, le comité national doit pouvoir disposer d'un secrétariat technique. Celui-ci pourrait être chargé :

- a. De proposer l'ordre du jour, d'instruire et de préparer les dossiers à soumettre à l'examen du comité ;
- b. De rédiger les procès verbaux des réunions et les rapports d'activités du comité ;
- c. De mener les études à lui confiées par le comité ;
- d. De suivre l'exécution des programmes d'action du comité ;
- e. D'élaborer le budget de fonctionnement du comité ;
- f. De conserver les archives et la documentation du comité ;
- g. D'exécuter les autres missions à lui confiées par le comité.

Ce secrétariat pourrait être constitué du point focal des Indications géographiques et du responsable de la structure de liaison de l'OAPI.

## **2. Identification des acteurs de la filière « du café du Mont Ziama » et diagnostic**

### **Historique**

#### ***- Le développement de la culture du Robusta***

Sur le plan historique il est à noter que le café *Coffea caniphore*, qui produit le café Robusta est originaire de la zone forestière du golfe de Guinée, en Afrique de l'Ouest et de la forêt congolaise en Afrique centrale ( *Montagnon et ali., 1998* ).

Selon la littérature, il a été découvertes en Guinée lors des prospections, des rubiacées sauvages de type *C. canephore* et *C. excelsa* parmi lesquelles, le Robusta *Kissi*, le Robusta *Gamé* et le Robusta *Gouécké* en Guinée Forestière, le Robusta *Bilima*, en Moyenne Guinée et en Basse Guinée, le Robusta, le *Rio pongo*. (*Pierre et ali., 1987*).

Mais c'est à la fin du 19 siècle (1898), qu'ont eu lieu les premières introductions variétales avec l'Ingénieur agronome français *Auguste CHEVALIER* au jardin botanique de Camayenne à Conakry en Basse de Guinée. Il été crée aussi en 1914, un deuxième jardin de caféiers Robusta à Ditinn dans Dalaba en Moyenne Guinée. C'est seulement en

1930 que la première pépinière coloniale a été installée à Kôlôdou dans la Préfecture de Kissidougou. C'est de là que la culture du café s'est étendue à toutes les autres régions de la Guinée forestière (PORTERS, 1962 ; ESKEs, 1991).

Le café guinéen a connu ses heures de gloire pour sa qualité reconnue au-delà de ses frontières, avant 1958, année de l'Indépendance nationale. Mais de 1958 à 1984, la production nationale a baissé du fait d'une politique non incitative de production et du monopole d'Etat sur le commerce.

Ceci a entraîné un découragement des producteurs et la baisse de la production et de la qualité du café guinéen (de 15 700 tonnes à 2 000 tonnes environ dans les années 1970 - 1980. Après 1984, le Gouvernement de la deuxième République a engagé la relance de la production agricole et des exportations de café à travers sa lettre de politique de développement agricole (LPDA) en se fixant pour objectifs notamment, la production de 30 000 tonnes de café par an à l'exportation.

Ainsi, le projet de relance de la culture du café (RC2) a vu le jour en 1989 et permis l'introduction de matériel végétal amélioré de Robusta sur une superficie de 6 000 ha en Guinée Forestière.

#### *- le projet RC2*

Le projet RC2, initié en 1988 et clos en 2000, a consisté à créer des groupements villageois et à les aider techniquement et financièrement. En 1993, malgré un taux de pénétration élevé dans les campagnes de Guinée Forestière (40% des villages avaient au moins un groupement RC2), la population des planteurs encadrés restait réduite: 7 000 planteurs, soit 10% de la population intéressée et 5% de la commercialisation.<sup>1</sup>

Aussi avec le projet RC2, le café arabica a été réintroduite en Moyenne Guinée, dans les galeries forestières le long des cours d'eau et dans les tapades. Mais la production dans cette région reste toutefois limitée du fait du déficit hydrique, de la pauvreté et la toxicité aluminique des sols.

Le projet RC2 a été un projet sectoriel intégré, qui appuyait la production de café, de la fourniture d'intrants à la commercialisation. Le projet a introduit 21 clones de Robusta qui ont été testés par l'IRAG en station et en essais multi locaux sur 5 sites de la Guinée forestière. 5 clones ont été identifiés, à la fois productifs et résistants à la pression parasitaire. Une station de production de plants des clones sélectionnés de café (bouturage) a été établie à Macenta.

De 1989 à 2000, la commercialisation du café était effectuée par la FNPCCG (Fédération nationale des planteurs de café de Guinée) et le Projet RC 2 à travers des groupements villageois. Grâce à un fonds de commercialisation fourni par le projet RC2, les cerises étaient achetées par les groupements. Cependant, le paiement des cerises à un cours plus élevé que le marché local a entraîné la constitution de stocks qui ont pu

---

<sup>1</sup> In J-E **Bidou** et J. Gbéré **Toure** Problèmes fonciers et environnement en Guinée forestière , Cahiers d'outre-Mer n°217, 2002, p. 119-138



être difficilement écoulés. La chute concomitante des cours et la fin du projet ont entraîné la disparition du fonds de commercialisation.

#### *- la recherche IRAG*

Vers la fin de son séjour à Macenta, la mission a eu le matin dimanche 22 août 2010, une séance de travail au Centre de Recherche Agronomique de Sérédou (CRAS-IRAG). Les entretiens ont été bâtis sur les activités de ce Centre par rapport à la caféiculture en général dans la région et en particulier dans la zone de production du café du Mont Ziama.

Le Centre de Recherche Agronomique de Sérédou est un des démembrements de l'Institut de Recherche Agronomique de Guinée (IRAG), qui a pour mission, l'amélioration des agro systèmes tropicaux en zone humide.

A cet égard le Centre mène des activités de recherche (introduction et essais), pour le compte des projets de développement, des ONG, groupements évoluant dans la zone notamment la coopérative Woko.

C'est dans ce cadre que 5 clones, associés à des variétés locales, constituent la réserve de base de la culture du café dans la région.

La dénomination Ziama du café de la zone est dictée par le fait que le café de cette zone riveraine du Mont possède des caractéristiques spécifiques par rapport aux autres cafés de la région. Ceci a été confirmé au cours des activités de recherche en partenariat avec le CIRAD.

Dans le cadre de ses activités d'appui aux producteurs, le Centre mène plusieurs activités notamment :

1. Les études d'itinéraires techniques ;
2. Le traitement technologique du café et l'expertise commerciale.

- Le programme « cultures pérennes »

Le programme « cultures pérennes » a contribué à la sélection, la connaissance des écotypes locaux, la sélection de 5. Il travaille sur les techniques culturales du café : densité, ombrage, lutte contre les adventices, et les parasites...Il a identifié les sols alluvionnaires et les sols ferrallitiques profonds comme les plus propices à la culture du café.

- Le laboratoire de technologie du café

Sur le plan technologique et technique, le laboratoire caractérise les grains de café d'après ses propriétés physiques et organoleptiques et étudie les techniques de traitement post-récolte. ,

#### Caractérisation Physique

1. Observation de la maturité et de la précocité des cerises ;
2. Analyse du rendement au décorticage, du taux de caracoli et de la granulométrie ;
3. Tests sensoriels pour l'analyse organoleptique ;

4. Expertise commerciale : grade, défauts (classe) pour la délivrance d'un certificat d'exportation.

Le panel d'analyse sensorielle qui avait été mis en place ne fonctionne plus faute de moyens financiers (et de demande). Cependant, en relation avec le projet RC2 et le CIRAD, le laboratoire a pu mettre en évidence les caractéristiques particulières du café produit dans la région d'influence du Mont Ziama.

#### Etude des techniques post-récolte

1. Comparaison des techniques de séchage
  - a. Recommandation du séchage sur claies ;
  - b. Le séchage sur aire cimentée nécessite un suivi permanent pour éviter le « mouillage ».

Le laboratoire dispose :

- d'un ensemble de tamis pour le calibrage ;
- d'un moulin de laboratoire à disque ;
- d'un torréfacteur de laboratoire à tambour horizontal - capacité 300g.

L'IRAG a produit un document technique sur les techniques post-récolte du café.

Insuffisamment outillé, le Centre a aujourd'hui la volonté d'approfondir la recherche sur le produit, s'il bénéficie d'un soutien conséquent. Le laboratoire souhaiterait disposer d'équipements de plus forte capacité de façon à pouvoir produire des échantillons commerciaux et une petite production à commercialiser. Il a un besoin crucial d'une petite ensacheuse.

- Le laboratoire de Système d'information géographique (SIG)

Le centre de Sérédou dispose d'un laboratoire SIG qui a produit de nombreuses cartes et données géographiques qui pourront être utilisées en appui à la délimitation des terroirs du café. (**Annexe n° 1**).

Les travaux menés ont permis de faire des recommandations utiles aux producteurs, et organisations avec lesquels l'IRAG entretient d'étroites relations. Ces recommandations concernent la culture du café, le matériel végétal, la récolte, le séchage, le stockage, le décorticage et la mise en sac...

#### **Le produit**

Le produit se différencie des autres cafés de la région grâce à ses spécificités (arôme persistant fort et fin, goût, brillance et amertume tirant vers le café arabica). Il se présente sous trois formes :

- café marchand ;
- café torréfié ;
- café moulu.

Son aspect est de couleur verte pour le café marchand et brune pour le café torréfié et moulu. Le matériel végétal est constitué grâce à l'appui du projet RC2, de 5 clones

sélectionnés de la variété Robusta introduits de la Côte d'Ivoire et du Togo. Il s'agit des clones 119, 477, 529, 588 et 594. Le produit est bien connu sur le marché local et à l'extérieur du pays et mobilise des acteurs dont certains se sont déjà engagés volontairement dans une démarche qualité.

Le café du Mont Ziama bénéficie d'une bonne qualité du fait de sa zone de production (sol ferallitique, 9 mois de pluviométrie par an), et l'exigence des producteurs de ne pas récolter du café immature et parasité.

### **Zone de production.**

Les zones de production du café du Mont Ziama sont situées dans la Préfecture de Macenta et couvre notamment, les sous préfectures suivantes :

- Orémaï ;
- Sengbédou ;
- Sérédou ;
- Fassankoni ;
- Kouankan et ;
- Zébéla.

C'est dans cette région ou les producteurs réunis au sein d'une coopérative dénommée Woko, se sont engagés dans une démarche de production et de commercialisation de café de qualité ci-joint **en Annexe 2**, la carte de la zone.

C'est une zone de forêt tropicale humide, d'une altitude moyenne de 570m, caractérisée par une alternance de saison sèche de 3 mois et d'une saison pluvieuse de 9 mois. La pluviométrie varie entre 2500 et 3000mm. Avec une température moyenne de 25°C et une humidité relative moyenne de 80%.

Les sols sont de types ferrallitiques divers et alluviaux traversés de cours d'eau et riches en matières organiques au niveau des horizons de surface, ce qui donne lieu à des sols bruns typiquement forestiers. Le café occupe une superficie moyenne de 160 000ha desquels, 6000ha occupés par du matériel végétal amélioré dont, 2000ha dans la zone du Mont Ziama. La superficie moyenne par producteur est d'1ha.

### **Le système de culture et de post-récolte**

Le café du Mont Ziama est issu du matériel végétal local du café Robusta et d'un mélange de 5 clones introduits qui se sont adaptés aux conditions climatiques du massif de Ziama et de ses zones riveraines.

Les plantations sont installées sous un ombrage léger avec les légumineuses ligneuses : 25 à 30 arbres/ha (*Albizia Glyricidia...*). Les caféiers sont plantés traditionnellement à une distance de 4m X 4m (625 pieds/ha), alors que les plantations modernes peuvent être plantées avec une plus forte densité de 3m X 2m (1660 pieds/ha). Les caféières ne bénéficient pas d'engrais actuellement et ne donnent pas leur potentiel productif. Des herbicides sont utilisés, ainsi que des insecticides, notamment contre les fourmis. Sans engrais, la caféière peut produire de 600 à 1000Kg/ha.

La qualité de café dépend fortement aussi des opérations de récolte et post récolte. Les cerises doivent être récoltées de manière sélective à maturité (rouges) en 3 passages. Elles sont triées par trempage puis séchées au soleil avec des remuages réguliers. Le séchage se fait essentiellement au soleil sur claies. La coopérative possède actuellement 6 aires dans la zone de production.

Les cerises sèches sont décortiquées mécaniquement (décortiqueur Engelberg) en évitant les brisures, la coopérative dispose actuellement de 7 décortiqueuses.

## **Les acteurs de la filière**

*Les producteurs et organisations de producteurs* Les exploitations agricoles sont basées sur la riziculture de versant. Les champs sont généralement semés en riz la première année, en maïs et manioc la deuxième, et mis en jachère la troisième année. S'ajoutent les plantations pérennes, soit intégrées au marché moderne du café, du cacao, soit à l'autoconsommation et aux échanges plus traditionnels comme la cola. Depuis une dizaine d'années les agriculteurs ont ajouté une parcelle de riz dans les bas-fonds. Les bas-fonds étaient autrefois peu cultivés, et seulement par les femmes pour les légumes ou le riz de contre-saison. Ils sont devenus une part importante de la production agricole du fait de l'extension de la riziculture inondée.

- *La coopérative Woko*

La coopérative Woko a été constituée en 1992. Les raisons de cette constitution sont multiples notamment, des insuffisances constatées au niveau des producteurs qui ne permettaient pas une bonne valorisation du produit (mauvaise qualité du matériel végétal, mauvaises méthodes de culture, de récolte et de séchage du produit ainsi que la commercialisation désordonnée), dont l'une des conséquences était l'aggravation de la précarité en milieu rural.

La coopérative Woko qui porte le produit s'est engagée volontairement dans une démarche qualité grâce à l'appui technique des différents services de l'Etat, des ONG et des partenaires au développement. Aujourd'hui, le café du Mont Ziama est produit selon un itinéraire technique précis (**Annexe 3**), avec un système de contrôle interne né de la volonté propre des producteurs.

La Stratégie de commercialisation du café de qualité par la coopérative Woko de Macenta consiste en :

- Sensibilisation des producteurs ;
- Formation des producteurs pour le café de qualité ;
- Identification des stocks ;
- Décortiquage de « Café de qualité » dans 5 centres de décortiquage (décortiqueur Engelberg) ;
- Expertise du café par le laboratoire de technologie du café du centre de Sérédou de l'IRAG - café marchand ;
- Conditionnement et Stockage en fonction des classes ;
- Recherche de débouchés ;
- Vente du café.

Aujourd'hui la coopérative Woko comprend 375 membres dont 80 femmes, qui cultivent en moyenne 1 à 2 ha de café, soit environ 750 ha. Cette superficie a un potentiel de production de 350 tonnes, dans les conditions de production actuelles. Cependant, la coopérative a pu au maximum collecter 34 tonnes (2008), soit en moyenne 87kg de café qualité par membres. Elle possède donc des marges de croissance énormes en son sein et avec les producteurs de la région du Mont Ziama qui produisent la même qualité de café.

Elle bénéficie d'un encadrement orienté vers une démarche qualité. Dans cette démarche, tout ne va pas sans difficultés. La coopérative est confrontée à un certain nombre de problèmes dont notamment :

- un manque de fonds de commercialisation, ce qui ne permet pas à la coopérative d'acheter « cash » à la récolte, les quantités produites par ses membres ;
- le manque d'assise et de politiques commerciales, qui permettent d'obtenir un prix supérieur pour le café de qualité ;
- le manque d'équipement de calibrage et de torréfaction ;
- l'enclavement des zones de production ;
- l'analphabétisme des producteurs ;
- le coût élevé des intrants ;
- le coût d'installation d'aires de séchage (claies)...

A cause de ces insuffisances, la très grande majorité du café est achetée par des collecteurs locaux pour le compte de négociants de Conakry. Aussi, la coopérative n'a pu répondre à la demande de négociants français qui souhaitent pouvoir importer un minimum d'un conteneur du café du Mont Ziama soit 20 tonnes.

Commercialisation de café vert marchand par la coopérative Woko

| Année | Objectif (T) | Réalisation | Prix FG/Kg | Chiffre d'affaires FG | Prix CFA/Kg | Chiffre d'affaires CFA | Lieu    |
|-------|--------------|-------------|------------|-----------------------|-------------|------------------------|---------|
| 2003  | 5            | 3,4         | 1200       | 41 213 200            | 311         | 1 058 437              | Macenta |
| 2004  | 20           | 6,1         | 3950       | 24 288 550            | 677         | 4 127 117              | Macenta |
| 2005  | 25           | 13,8        | 8228       | 114 208 000           | 1060        | 14 622 703             | Sénégal |
| 2006  | 50           | 21,2        | 6700       | 142 267 000           | 601         | 12 737 307             | Macenta |
| 2007  | 60           | 7           | 9000       | 63 000 000            | 939         | 6 571 777              |         |
| 2008  | 75           | 34          | 3500       | 119 000 000           | 327         | 11 113 974             | Sénégal |
| 2009  | 80           | 6,9         | 6200       | 42 618 800            | 596         | 4 112 400              | Sénégal |

Source Coop Woko

En 2008, la coopérative Woko, pour ne pas décourager les producteurs avait payé le Kg à 5000 FG/Kg, alors qu'elle n'a pu le revendre qu'à 3500 FG/Kg. Cela a entraîné une chute des fonds propres de 51 millions de FG soit 4 763 132 FCFA.

## Comparaison du prix de vente Woko et du prix FOB Abidjan

| Année | Prix CFA/Kg | *Prix \$ FOB Abidjan | Cours €/ \$ au 31/12 | FOB CFA | Prix %FOB |
|-------|-------------|----------------------|----------------------|---------|-----------|
| 2003  | 311         | \$0,72               | 1,263                | 374     | 83%       |
| 2004  | 677         | \$0,65               | 1.361                | 313     | 216%      |
| 2005  | 1060        | \$0,70               | 1,1797               | 389     | 272%      |
| 2006  | 601         | \$1,21               | 1,317                | 603     | 100%      |
| 2007  | 939         | \$1,48               | 1,4721               | 660     | 142%      |
| 2008  | 327         | nc                   | 1,3917               | nc      | nc        |
| 2009  | 596         | nc                   | 1,4406               | nc      | nc        |

La coopérative arrive à vendre son café au-dessus du prix FOB Abidjan (comparaison due au fait que nous ne disposons pas de statistiques pour la Guinée), mais avec de fortes variations interannuelles, en 2008, elle n'a pas réussi à vendre son café avant l'effondrement des cours.

La volatilité des prix et l'absence de fonds propres pour payer, au moins partiellement, les livraisons de café au moment de la récolte obèrent la capacité de la coopérative à acheter et commercialiser le café.

Le surprix payé à la coopérative peut être dû à la qualité du café, qualité spécifique (typicité), mais aussi qualité générique (triage, séchage, décorticage...). Cependant, à l'échelon local, les collecteurs ne font pas de différence de prix selon la qualité du café.

- *La Fédération nationale des planteurs de café*

La Fédération nationale des planteurs de café compte 500 groupements de producteurs, réunis en 6 unions (Préfecture). La FNPCCG a hérité du projet RC2 la gestion du centre de production de matériel végétal de Macenta. Ce centre permet la production de 3 Millions de plants par an. Cependant, en raison d'un incendie dans les parcs à bois, sa capacité de production est actuellement réduite à environ 1 millions de plants. Les plants sont vendus de 150 FG (en motte), à 300 FG (en sachet) au centre.

La Fédération n'intervient plus dans la commercialisation du café depuis l'arrêt du projet RC2. Elle n'incite pas à la production de qualité « car le café n'est pas mieux payé ».

### ***Les acteurs de la commercialisation: collecteurs et négociants***

La filière du café Ziama et plus largement de Guinée forestière reste à étudier pour en analyser les changements récents, suite à la disparition du projet RC2.

De la réunion que nous avons eue avec l'Association de négociants, collecteurs et commerçants de Macenta, nous avons retenus les faits suivants :

- Les commerçants reconnaissent la qualité du café de la zone quand celui-ci est récolté à maturité ;

- Le café de Macenta est réputé meilleur que celui du reste de la Guinée forestières (N'zérékoré).

Cependant, le café n'est pas « acheté à la qualité » à Conakry par les négociants dont ils sont les correspondants, ni sur la qualité générique (maturité, absence de résidus...), ni sur sa typicité. Aussi, achètent-ils tous les cafés ? Le café du Mont Ziamia, produit de qualité reconnue est toujours mélangé avec le café de mauvaise qualité pour être vendu sur le marché. Pour eux, l'achat à la qualité ne pourrait être possible qu'avec des succursales locales de grands négociants.

Les producteurs ont besoin d'argent au moment de la soudure, ce qui permet aux collecteurs d'acheter la production avant récolte « sur pied. » à faible prix. Faiblement payés, les producteurs n'apportent pas souvent le soin nécessaire à la récolte (maturité) et aux opérations post-récolte.

Aussi, en dehors des professionnels locaux et de quelques hôtels de Conakry démarchés par l'IRAG, la notoriété du café du Mont Ziamia est relativement faible.

Le marché du café du Mont Ziamia reste à construire, et passe par la reconnaissance de sa qualité spécifique et l'instauration d'une capacité et d'une bonne politique commerciale.

## **Les appuis possibles**

### **ANPROCA**

- L'Agence National de Promotion Rurale et de Conseil Agricole (ANPROCA) née des cendres du SNPRV (Service National de la Promotion Rurale et de la Vulgarisation), sur financement de la Banque Mondiale nous a permis de savoir que des relations d'appui en matière de renforcement de capacités (organisation, gestion commerciale), existent entre elle et la coopérative des producteurs du café du Mont Ziamia.

C'est un service d'appui rapproché aux producteurs de la région. Il dispose de paquets technologiques qu'il vulgarise auprès des acteurs agricoles. Il est née en 2008 à partir des anciens services de vulgarisation de l'Etat (SNPRV). Ayant un très faible budget, elle travaille maintenant sur contrat, en assurant des prestations pour le compte de projets, d'organisations ou de bailleurs de fonds. Un agent a été mis à disposition de la Coopérative Woko jusqu'en 2010 pour la formation des producteurs sur la production de café de qualité.

### **FIDA**

L'objectif global du Programme national d'appui aux acteurs des filières agricoles PNAAFA est d'améliorer de façon durable les revenus et la sécurité alimentaire des ruraux pauvres en Guinée. L'objectif spécifique est d'améliorer la productivité et la compétitivité des activités des ruraux pauvres à travers une professionnalisation et une responsabilisation de leurs organisations dans le développement des filières agricoles porteuses. Le PNAAFA est un programme national orienté sur le développement d'un nombre limité de filières agricoles à fort potentiel économique pour le petit paysan. Les

organisations paysannes seront sa principale porte d'entrée. Il s'inscrit dans la Politique nationale de développement agricole - Vision 2015 (PNDA) du Gouvernement guinéen. Le PNAAFA intervient spécialement en Guinée forestière.

### **Crédit rural**

Une visite rendue aux responsables du crédit rural de la localité nous a permis de savoir que cette institution dispose de plusieurs lignes d'appui financier en direction des communautés rurales allant notamment, de la production à la commercialisation des produits. Le crédit rural de Macenta entretient de bonnes relations de collaboration avec la coopérative Woko, cependant les taux de crédit pratiqués (4% par mois) sont peu compatibles avec la durée d'une campagne agricole. .

### **Conclusions concernant le projet PAMPIG - propositions d'actions**

Dans l'après midi du dimanche 22 août 2010, la mission a eu une séance de restitution avec les producteurs et les représentants des Autorités locales.

En préambule, une discussion sur la notoriété actuelle faible de café et de sa désignation. Il a été convenu de préférer le nom de « café du Mont Ziama » qui est plus expressif et évocateur de la qualité de café d'altitude.

Quelques orientations à donner dans un plan d'action pour la reconnaissance du café du Mont Ziama en Indication Géographique ont été discutées.

1. Le café du Mont Ziama est un produit spécifique dont les caractéristiques restent à préciser ;
2. Un itinéraire technique pour produire un café de Qualité est déjà proposé aux producteurs. Il doit être validé par les producteurs pour être transformé en cahier des charges de l'IG ;
3. La délimitation de la zone « café du Mont Ziama » est à faire en fonction de l'influence notamment climatique du Mont et de la forêt protégée de Ziama, et de la qualité des cafés des plantations existantes ;
4. L'IRAG possède les compétences nécessaires à la station de Sérédou pour réaliser ces études (définition des caractéristiques du produit, cahier des charges ou de bonnes pratiques, délimitation du terroir) ;
5. Les conclusions de ces études devront être discutées avec les parties prenantes notamment la coopérative Woko ;
6. Pour plus d'efficacité et de légitimité de la démarche, la coopérative Woko devra trouver des alliés (Fédération des producteurs de café, ou d'autres coopératives si elles existent) ;
7. La coopérative Woko ne peut avec ses moyens actuels atteindre les marchés qui pourraient valoriser le signe de qualité IG. Il sera nécessaire pour elle de trouver des partenaires commerciaux , négociants et autres... afin de renforcer ses capacités de valorisation du produit au plan commercial notamment, ainsi que ces capacités en matière de marketing et de gestion de la filière ;
8. L'exécution du plan d'action pour la mise en œuvre de la démarche de reconnaissance du café du Mont Ziama en IG, (**Annexe 4**).



## 2. Quatre autres produits

Conformément à son programme de travail, la mission en plus de ses travaux avec les acteurs du café du Mont Ziama devrait travailler également avec les acteurs d'autres produits du pays susceptibles d'être candidats à la reconnaissance en IG. Ainsi la mission a eu des entretiens avec les acteurs des produits suivants :

1. Piment de Mamou, en Moyenne Guinée ;
2. Pomme de terre « Belle de Guinée », à Timbi Madina, en Moyenne Guinée ;
3. Le fonio, à Timbi Madina, en Moyenne Guinée ;
4. Le riz de mangrove de Guinée à Dubréka, en Basse Guinée.

### a. Le Piment de Mamou.

Le piment de Mamou est un produit caractéristique très apprécié des consommateurs à cause de son arôme et son piquant bien prononcés. Ce qui fait de lui un produit nettement différent des autres produits sur le marché national. Il se commercialise avec succès sur le marché de Conakry et dans les pays voisins (Sénégal, Sierra Léone).

Le piment de Mamou « gnamakou Mamou » ou « piment bouc » se vend essentiellement frais et est rapidement périssable. C'est pour ces raisons qu'il est récolté à différent degré de maturation selon la destination commerciale du produit :

1. Maturité M1 et M2, pour l'exportation et le marché de Conakry ;
2. Maturité M3, pour les marchés locaux, (Mamou, Kindia, Faranah , Labé).

Une chambre froide récemment acquise par l'Union des producteurs de Mamou dans le cadre du Projet Fruits et Légumes, financé par la Banque Africaine de Développement (BAD), dont la remise officielle aux bénéficiaires n'était pas encore faite contribuera à réduire sensiblement les pertes.

Pour renforcer la consommation du produit sous diverses formes, suggestion a été faite d'en produire sous formes de conserve et séchée.

Sur le marché, il suffit que le commerçant vendeur dise qu'il vient de Mamou pour que tout son lot soit acheté. Le prix du sac de 30kg varie de 100 000 à 200 000GN. Il se cultive sur des billons avec système d'irrigation (recommandation des services d'encadrement et la FAO), qui rend le produit disponible en toute saison. La variété cultivée est locale et rustique et n'exige pas l'emploi des engrais minéraux et préfère les engrais organiques tout en donnant un rendement très encourageant. Les tentatives d'introduction de variétés étrangères n'ont pas données de résultats meilleurs. Cependant, des travaux techniques sur l'échelonnement des récoltes, le stockage et le conditionnement devront être engagés pour aborder les marchés locaux et lointains.

L'histoire du piment de Mamou remonte à des temps immémoriaux. Depuis longtemps les populations le cultivent sur de petites surfaces avec des rendements élevés.

Dans la région on y cultive aussi le petit piment qui est aussi piquant mais n'égale pas le piment de Mamou qui doit sa réputation et sa notoriété à la zone spécifique de Mamou. Ce produit compte tenu de sa typicité et son lien avec le terroir peut être recommandé à la démarche Indication Géographique.

Le piment de Mamou est porté par l'association des maraîchers du Mamou. Elle a besoin de renforcement de capacité et de sensibilisation en matière d'Indication Géographique. Produit frais pour le marché national et international proche, l'instruction de l'IG devra particulièrement veiller à trouver des systèmes simples et adaptés de traçabilité. Une démarche de certification participative pourra être menée pour ce produit faiblement exporté.

### **Conclusions concernant le projet PAMPIG**

1. Le piment de Mamou est un produit spécifique dont les caractéristiques restent à préciser.
2. L'itinéraire technique pour produire le piment de Mamou est à identifier et à homogénéiser entre les producteurs pour être transformé en cahier des charges de l'IG
3. La délimitation du terroir « piment de Mamou » est à faire en fonction du type de sols, et de la qualité des piments issus des jardins maraîchers existants.
4. La mission n'a pu, dans le faible temps imparti, identifier des compétences pour réaliser ces travaux.
5. L'implantation d'une chambre froide à Mamou devrait faciliter le report de récolte et l'étalement de la commercialisation.

### **b. La pomme de terre « Belle de Guinée »**

La pomme de terre « Belle de Guinée » est un produit de qualité connue et sollicité par les consommateurs. La production varie de 200 à 20 000 tonnes (2008 et 09). Elle est vendue en Guinée et dans la sous région (Sénégal, Guinée Bissau, Mali et Sierra Léone, Mauritanie etc...), et ne souffre plus d'un besoin de protection au niveau du marché national.

Elle doit son essor à l'appui de l'AFD en partenariat avec d'autres bailleurs et des services techniques nationaux d'encadrement.

La variété utilisée qui est la Nicolas est le résultat d'une expérimentation sur 200 variétés de pomme de terre. La semence pour des mesures de prudence est pour le moment exclusivement importée de France en dépit de l'existence dans la zone d'un projet semencier de pomme de terre.

Le besoin de la Fédération en superficie est en progression ce qui présage un futur encourageant en matière de volume de production. Pendant ce temps le besoin en pomme de terre notamment en Afrique de l'Ouest est également en évolution (200 000 tonnes par an).

La pomme de terre Belle de Guinée n'a pour le moment pas affirmé sa spécificité en relation avec sa zone de production.

Elle est supportée par une Fédération bien structurée qui a déposé auprès de l'OAPI une marque collective dénommée « Belle de Guinée ». La Fédération couvre les besoins des producteurs en intrants (engrais, pesticides, herbicides et autres) à travers des prêts garantis auprès des Banques de la place, qui sont remboursés au moment de la récolte.

Les récoltes sont centralisées au niveau des magasins et chaque producteur est payé au prorata de ce qu'il produit.

### **c. Le fonio**

Le fonio est une culture traditionnelle qui n'a pas été suffisamment connue du point de vue de ses caractéristiques. Grâce à un partenariat avec les bailleurs tels que : l'IITA, l'Orstom, le CFC, le CIRAD etc., des informations précieuses sont entrain d'être collectées sur le produit (variété, cycle, qualités organoleptiques et autres...).

Sur le marché national et à l'extérieur du pays (Sénégal, Mali), le fonio décortiqué pilé et lavé est plus sollicité ainsi que le fonio paddy. La mesure de 1,5 kg coûte 7000 GNF (650Fcfa) sur le marché local. Le fonio précuit est commercialisé avec succès aux USA et en Europe.

Il existe 46 variétés confirmées par des études de comparaison variétale menées par le Centre Régional de Recherche de Bareng. Les rendements vont en moyenne de 500 à 800kg à l'hectare.

Les études réalisées en relation avec les partenaires ont abouti à des résultats encourageants qui ne sont pas encore publiés.

C'est un produit prometteur qui, au vu des résultats en cours, pourrait bénéficier d'un accompagnement fructueux par des instruments marketing de la Propriété Industrielle.

### **Conclusions concernant le projet PAMPIG**

1. Il reste à déterminer si le fonio présente un effet « terroir » plus qu'un effet variétal. Et au mieux identifier des couples « terroir - variété ». Le fonio du Fouta Djallon est-il différent du fonio de Haute Guinée ?
2. L'itinéraire technique pour produire le fonio est à systématiser et à homogénéiser entre les producteurs pour être transformé en potentiel cahier des charges de l'IG. Le projet pourra s'appuyer sur les résultats du projet de recherche régional sur le fonio qui vient de se terminer (IRAG Guinée, IER Mali, LBTA Burkina, Cirad France).

### **d. Le riz de Mangrove de Guinée « Bora malé »**

Le riz de mangrove dénommé « Bora Malé » ou « riz de boue » ou « riz de vase » dans le dialecte Soussou (littoral guinéen), est un riz aux qualités spécifiques appréciées des consommateurs (parfum, goût prononcé, tendresse etc...), dues à sa zone de production, (bas-fonds et plaines de mangrove), confirmées par un différentiel de prix bord champ

significatif de 30% supérieur au riz importé et 10 à 15 % au riz local (GRET, pôle EPA/dec. 2010), il est aussi fortement recommandé aux diabétiques, aux hypertendus et lutte efficacement contre la constipation (réputation). Il est reconnu et sollicité tant sur le marché national, régional, qu'à l'extérieur (USA).

Grâce à ses qualités caractéristiques, certaines sociétés de la place préfèrent ravitailler exclusivement leurs travailleurs en cette denrée. A titre d'exemple, la société des bauxites de Guinée commande chaque année pour le compte de ses travailleurs 90 tonnes de Bora Malé.

Le riz Bora Malé est cultivé dans les plaines (mangrove), ou l'eau de mer entre dans la parcelle en période sèche et ensuite de l'eau douce en saison des pluies. C'est une pratique traditionnelle usitée depuis plus de 400 ans. La présence du sel permet de détruire les adventices et apporte des sédiments qui fertilisent le sol.

Le Bora Malé est un riz produit sans pesticide ni engrais. Il en existe plusieurs variétés, parmi lesquelles, la variété CK5 (création variétale de l'IRAG), qui est la plus sollicitée. Grâce à ces caractéristiques spécifiques liées à sa zone de production, ce produit est recommandable à une démarche de reconnaissance en Indication Géographique.

Il est cultivé selon un itinéraire technique précis grâce à l'appui des partenaires notamment l'AFD et les services techniques d'encadrement public. Le rendement moyen du Bora Malé est de 2 tonnes à l'hectare. Mais à présent la filière est large et mal connue. Il y a également un besoin urgent de labellisation du produit.

La commercialisation se fait en vente groupée et les commerçants sont informés par voix de radio pour éviter toute confusion et usurpation. Le kg se vend à 6000 GNF. Sur le marché, il se vend en Bora Malé blanc et le Bora Malé étuvé. La grande préférence est le Bora Malé étuvé.

Le produit est porté par l'Union Bora Malé, chapotée par la Fédération des Organisations paysannes de la Basse Guinée. Les producteurs en expriment un fort besoin de sa protection en indication géographique afin de pouvoir vendre durablement cette denrée à un prix rémunérateur.

Dans la même zone, les populations extraient un sel de bonne qualité, sel des marins salins. La mission n'a pu rendre visite à ces producteurs par manque de temps.

La représentation de l'AFD à Conakry n'a pas manqué de faire des suggestions encourageantes sur le plan du soutien à la filière riz de mangrove « Bora Malé ».

### **Conclusions concernant le projet Pampig**

Le riz « bora male » présente des caractéristiques spécifiques qui permettraient de le labelliser en indication géographique, et en riz issu d'agriculture biologique.

Le projet Pampig met en place le cadre institutionnel et légal pour la reconnaissance des IG en Guinée. Il forme des agents pour les études nécessaires : qualification du produit,

écriture du cahier des charges, délimitation des terroirs...Il sensibilise les opérateurs et les consommateurs à l'indication géographique.

Cependant, le riz « bora male » ne fait pas partie des produits pilotes retenus lors de la phase d'identification du projet, et ne pourra (éventuellement) être pris en compte par le projet que fin 2011. La dynamique en cours pourrait néanmoins être mise à profit pour mobiliser les parties prenantes (stakeholders) au cours des séminaires prévus à cet effet.

Les études de caractérisation du produit, de rédaction du code de bonnes pratiques, d'établissement d'un plan de contrôle adapté et de délimitation de la zone de production pourraient être engagées par l'IRAG avec l'appui du CIRAD, en relation avec la FOPBG., au sein du projet d'appui à la filière riz de mangrove, financé par l'AFD. Ceci, afin de présenter un dossier d'IG à l'agrément de la commission nationale. Ce travail pourrait être couplé aux études nécessaires pour la certification « agriculture biologique ».

Enfin, la labellisation en IG et/ou en « bio » ne pourra avoir un impact positif sur le développement rural que si le « Bora male » rencontre des consommateurs et une organisation de marché prêts à payer un « sur-prix », et à le répercuter sur les producteurs. Nous avons noté la faiblesse de la FOPBG dans le domaine de la commercialisation. Un appui équivalent à celui apporté à la fédération des producteurs du Fouta Djallon pour la commercialisation de la pomme de terre « Belle de Guinée » devrait être envisagé. Une étude préalable de la filière et une étude marketing pourraient être engagées par le CIRAD et un bureau d'études guinéen ou d'Afrique de l'Ouest.

## Principales conclusions

### *Structuration d'un dispositif national :*

- ✓ Elaboration et signature de l'arrêté ou décret portant création du comité national des indications géographiques IGs ;
- ✓ Renforcement des capacités de la coopérative Woko ;
- ✓ Création d'un « Bureau des IG », chargé en particulier de l'appui aux filières éligibles et de l'identification de nouveaux produits
- ✓ Mobilisation sur le thème des Indications Géographiques (IGs), les autres Producteurs de la zone appliquant les mêmes critères de production.

### *Filière « café du Mont Ziama » :*

La mission recommande :

- ✓ La prise de disposition pour la rédaction et la signature de l'arrêté portant la création du comité national des Indications Géographiques.
- ✓ La préparation des termes de référence pour la sélection de consultants pour l'élaboration du cahier des charges, la délimitation et le plan de contrôle ;
- ✓ La rédaction d'un guide de bonne pratique de la culture du café

- ✓ La mise en œuvre du plan d'action adopté pour la reconnaissance du café du Mont Ziama en indication Géographique ;
- ✓ Identifier des partenaires commerciaux et des négociants pour un appui à, la commercialisation du produit ;
- ✓ La mission souhaite un appui de l'Etat aux acteurs du café du Mont Ziama en matière de désenclavement des zones de production, d'organisation de la commercialisation, de création d'un fonds de commercialisation, de renforcement de capacité et de dotation des structure d'encadrement (l'IRAG, l'ANPROCA...) en moyens techniques conséquents pour un bon accompagnement des producteurs de café.

Autres produits signalés par les Autorités Guinéennes : Le Finfinyi ou poivre de Macenta, piment de Mamou, pomme de terre belle du Fouta, fonio, Bora malé ou riz de mangrove de Guinée et le sel cristallin.

Sur les sept produits, trois ont des caractéristiques typiques liées à leurs zones de production (le piment de Mamou, le Bora Malé et le sel cristallin). Ils bénéficient d'une notoriété et d'une réputation nationale et peuvent être recommandés à la démarche IG.

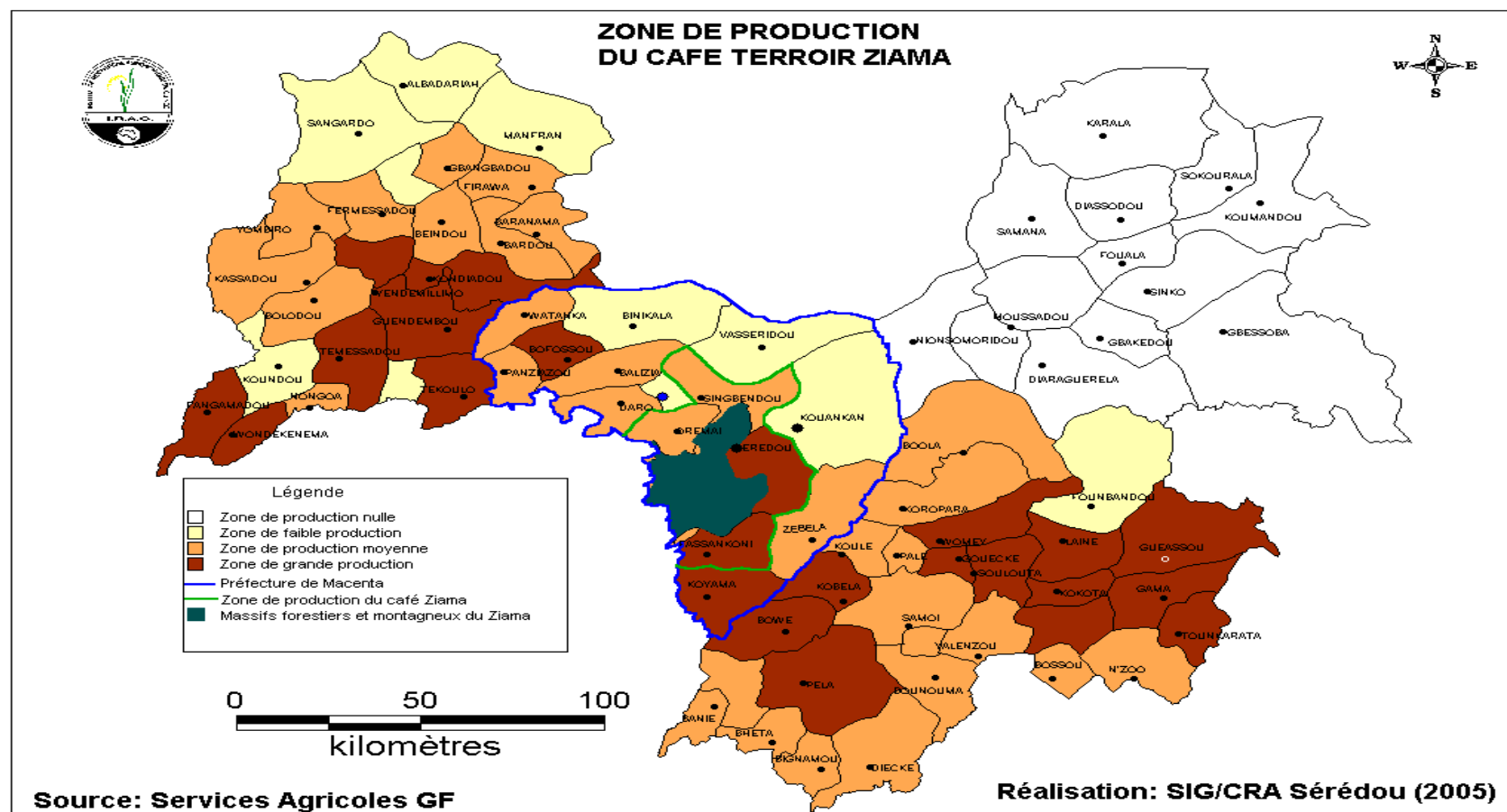
## Annexes n° 1

### Listes des cartes numériques disponibles dans le SIG de l'IRAG à Sérédou

In Notice explicative sur le zonage de la Guinée Forestière

|    |  |
|----|--|
| 1  | Zones agro-écologiques Guinée Forestière (1991)                    |
| 2  | Zones et sous zones agro-écologiques Guinée Forestière (1991)      |
| 3  | Situation géographique Guinée Forestière                           |
| 4  | Préfectures de la Guinée Forestière                                |
| 5  | Sous - Préfectures Guinée Forestière                               |
| 6  | Géologie Guinée Forestière   |
| 7  | Hypsométrie Guinée Forestière                                      |
| 8  | Sols Guinée Forestière   |
| 9  | Forêts classées Guinée Forestière                                  |
| 10 | Végétation Guinée Forestière                                       |
| 11 | Isohyètes Guinée Forestière  |
| 12 | Bassins hydrographiques Guinée Forestière                          |
| 13 | Densité de population par préfecture Guinée Forestière (1983)      |
| 14 | Densité de population par préfecture Guinée Forestière (1996)      |
| 15 | Densité de population par sous-préfecture Guinée Forestière (1996) |
| 16 | Groupements ethniques Guinée Forestière                            |
| 17 | Zones de production de riz Guinée Forestière                       |
| 18 | Zones de production de maïs Guinée Forestière                      |
| 19 | Zones de production de fonio Guinée Forestière                     |
| 20 | Zones de production d'arachide Guinée Forestière                   |
| 21 | Zones de production de manioc Guinée Forestière                    |
| 22 | Zones de production de banane Guinée Forestière                    |
| 23 | Zones de production de café Guinée Forestière                      |
| 24 | Zones de production d'huile de palme Guinée Forestière             |
| 25 | Répartition du Cheptel bovin (1997)                                |
| 26 | Densité du cheptel bovin (1997)                                    |
| 27 | Nombre de têtes de bovin / habitant                                |
| 28 | Répartition du cheptel ovin (1997)                                 |
| 29 | Densité du cheptel ovin (1997)                                     |
| 30 | Nombre de têtes d'ovin / habitant                                  |
| 31 | Densité du cheptel caprin (1997)                                   |
| 32 | Nombre de têtes de caprin / habitant                               |
| 33 | Répartition du cheptel porcin (1997)                               |
| 34 | Nombre de têtes de porcin / habitant                               |
| 35 | Zones écologiques Guinée Forestière (2000)                         |
| 36 | Zones des systèmes de production (2000)                            |
| 37 | Réseau routier Guinée Forestière                                   |
| 38 | Sites des essais hors station                                      |
| 39 | Terroir de Zoboroma  |
| 40 | Plan du domaine expérimental de Foubadou                           |
| 41 | Réseau routier de Guinée   |
| 42 | Isohyètes de Guinée  |
| 43 | Zones agro-climatiques Guinée                                      |
| 44 | Hypsométrie de Guinée  |
| 45 | Géologie Guinée  |
| 46 | Sols de Guinée   |
| 47 | Sites des centres de recherche agronomique de Guinée               |
| 48 | Principaux marchés de Guinée                                       |
| 49 | Systèmes de production pref. Macenta                               |
| 50 | Systèmes de production pref. Lola                                  |
| 51 | Systèmes de production pref. N'Zérékoré                            |
| 52 | Système de production pref. Yomou                                  |
| 53 | Zone d'intervention du PDA/GF                                      |

## Annexe 2 : Zone de production





**Annexe 3.                      Technologie post-récolte du café Robusta  
   en Guinée Forestière**

**1. Recolte soignée**

**2. Triage**                      cerises vertes  
**manuel**                      débris végétaux

**3. Cerises**  
**rouges**

**4. Flottaison**                      cerises flottantes  
   ( sèches, piquées, mal formées)

**5. Cerises rouges**  
**homogènes**

**6. Séchage sur claies**

**7. Cerises sèches**  
**ou café en coque**

**8. Décorticage à la**  
**machine**

**9. Vannage**                      coque, poussière,  
   fèves légères

**10. Triage**                      grains de couleur,  
   scalvités, brisures, cailloux  
   et autres matières étrangères

**11. Café marchand à calibrer**

#### Annexe 4

#### Projet de plan d'action pour la reconnaissance du café du Mont Ziama en Indication Géographique.

| N/D | Activités   | Responsable exécution |        |             | Période d'exécution       | Observation |
|-----|---|-----------------------|--------|-------------|---------------------------|-------------|
|     |   | OAPI                  | PAMPIG | Etat membre |                           |             |
| 1   | Elaboration et adoption des textes relatifs à la création du Comité national des IGs  | X                     | x      | X           | Juin - juillet 2011       |             |
| 2   | Nomination des membres du Comité national   |                       |        | x           | Juillet - septembre 2011  |             |
| 3   | Installation des membres du Comité national   | x                     | x      | x           | Septembre 2011            |             |
|     | Identification des partenaires commerciaux  |                       |        |             | Juin - août 2011          |             |
| 4   | Séminaire de sensibilisation des membres de la coopérative Woko et des autres acteurs du café du Mont Ziama sur les Indications Géographiques | x                     | x      | x           | Octobre 2011              |             |
|     | Elaboration du guide de bonne pratique de la culture du café  |                       |        |             | Juillet - septembre 2011  |             |
| 5   | Elaboration du cahier des charges (CDC) du café du Mont Ziama   | x                     | x      |             | Septembre - novembre 2011 |             |
| 6   | Mission consultants internationaux contrôle et délimitation   | x                     | x      | x           | Décembre -2011            |             |
| 7   | Validation du CDC du café du Mont Ziama   | x                     | x      | x           | Décembre - 2011           |             |
| 8   | Transmission de la demande au Comité national   | x                     | x      | x           | Janvier 2012              |             |

|    |  |   |   |   |  |  |
|----|--|---|---|---|--|--|
| 9  | Enregistrement de l'IG par l'OAPI              | x | x | x | Janvier -février 2012                                |  |
| 10 | Appui à la stratégie marketing et la promotion | x | x |   | Février - Avril 2012                                 |  |
|    | Surveillance et défense de l'IG                |   |   |   | A partir de l'enregistrement et toute la vie de l'IG |  |

[Fin de document]